МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»
454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02

# Учебный план*

по программе «Оператор моечно-очистительного агрегата»

| № п/п | Наименование модуля | Академических часов |
|---|---|---|
| Тема 1 | Общепрофессиональный курс | 6ч |
| Тема 2 | Технология мойки, калибровки, чистки, обработки сырого картофеля в моечно-очистительном агрегате | 8ч |
| Тема 3 | Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов | 6ч |
| Тема 4 | Требования, предъявляемые к качеству картофеля и его полуфабрикатов | 8ч |
| Тема 5 | Ведение технологических процессов мойки, калибровки, чистки картофеля методом паровой обработки с пульта управления моечно-очистительного агрегата | 6ч |
| Тема 6 | Регулирование работы всех узлов агрегата | 8ч |
| Тема 7 | Контроль температуры, давления пара, режима паровой обработки картофеля | 6ч |
| Тема 8 | Регулирование скорости поступления сырого картофеля в моечную машину | 8ч |
| Тема 9 | Устранение мелких неисправностей в работе агрегата | 6ч |
| Тема 10 | Обеспечение получения полуфабриката картофеля необходимого качества | 2ч |
| | Практические занятия | 96ч |
| | **ИТОГО:** | **160ч** |

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЦЕНТР
ФЕНИКС
ДОВЕРЬТЕСЬ ПРОФЕССИОНАЛАМ!

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
Многопрофильный центр «Феникс»

454080, г. Челябинск, проспект Ленина, дом 81, офис 719
www.centrfenix.ru | info@centrfenix.ru
+7 (351) 216 15 14 | 8 800 700 41 02




Утверждаю
Директор ООО МПЦ «Феникс» _____ Г.В. Котрухов

* Данный учебный план представлен в ознакомительных целях и не является официальным учебным планом, утверждённым и применяемым организацией